

**PYL(YBF VE MDBF) ALTUNIZADE YEMEK & COFFEE BREAK İKRAM SARTNAMESI**

**YER** : SABANCI ÜNİVERSİTESİ ALTUNIZADE DİJİTAL KAMPÜS

**TARİH** : 01.04.2022-05.09.2022 (Program detayını iletceğiz)

**KİŞİ SAYISI** : 5500 (Sayılar etkililik öncesinde ihaleyi kazanan firmaya Üniversite Yetkilisince iletilecektir.)

**SAAT** : Aşağıda belirtilmiştir.

Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe(Yiyecekler ve İçecekler): 18:00-21:30  
Cumartesi (Yiyecekler ve İçecekler): 17:00-21:30  
Cumartesi (Yiyecekler ve İçecekler): 08:15-16:00

**Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe-Cuma Akşam ve Cumartesi öğle yemeği servisi**  
Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe(Yemek saat aralığı): 18:00-19:00  
Cumartesi (Yemek saat aralığı): 17:00-19:00  
Cumartesi (Yemek saat aralığı): 12:00-14:00

1. Kap: Çorba

2. Kap: Ana Yemek (Et Yemeği, Sebze Yemeği, Köfte veya Piliç) ve Vejetaryen]

3. Kap: Yardımcı Yemek(Pilav, Makarna, Börek çeşitlerinden menüye uygun bir tanesi)

4. Kap: (Meyve, Tatlı, Salata, Bardak Yoğurt, Bardak Ayran çeşitlerinden menüye uygun bir tanesi)

Ana yemek olarak günlük toplam siparişin %20'si Vejetaryen(\*) olarak hazırlanacaktır.

(\*):Öğrenciler kayıt yaptırıp anket yaptıktan sonra kesin oran belirlenecektir.

Haftalık ana yemek(et veya piliç yemekleri) dağılımı aşağıdaki şekilde olacaktır, aşağıdaki dağılım aylık menüde haftalık olarak farklı günlerde sunulacaktır.

1 gün parça et yemeği,

1 gün sebze et yemeği veya etli sebze yemeği veya etli bakliyat

1 gün köfte

1 gün kemikli piliç

1 gün piliç fileto yemeği veya balık yemeği

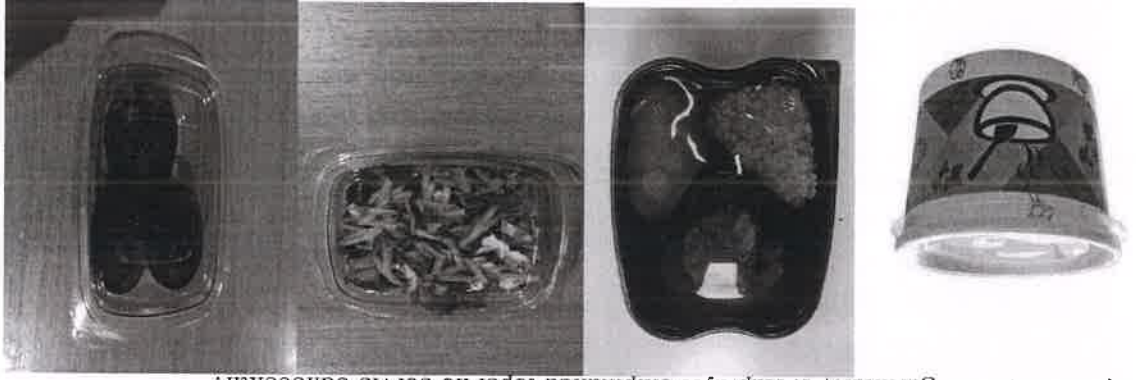
1 gün parça etli piliç yemeği

Yükarıdaki sıcak yemek çeşitleri merkez mutfağınızda pişirilip gelik gastronomik kütvelere konulup sıcak zinciri bozmadan Altunizade Dijital Kampüse ulaştırılacaktır. Proje özetli kullanım kapaklı kapları kullanarak personelimize servis edilecektir. Aşağıda temsilî iletiyoruz(kullanacağımız

tüm tek kullanımlık ekipmanların gıda ile temas uygunluğu olmalıdır), servis öncesinde ekipman onayını

UNİVERSİTE Yetkilisinden almanızı rica ederiz. Çorba ayrı ekipmanda, ana yemek ve yardımcı yemek ayrı

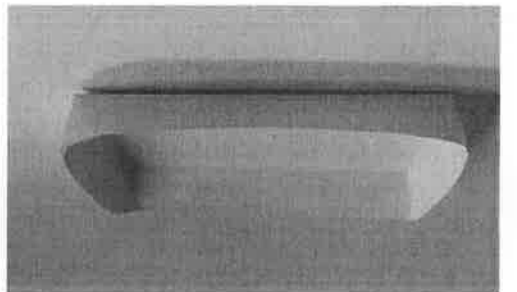
ekipmanda(VarSA garnitür), 4. Kap ayrı ekipmanda tepsi ile servis edilecektir.



Su (Saka, Hayat, Brikli veya Nestle markalı olacaktır) 0,5 litrelik pet şişe ambalajda servis edilecektir.  
Tam Bugday Ekmeği(kişiye özel ambalajda servis edilecektir)  
Tek kullanımlık kaşık, çatal, bıçak seti, tek kullanımlık kağıt peçete  
Islak Mendil.

Yükarıdaki yiyecek ürünleri ve sart malzemeler kişiye özel tek ambalajlı olarak, aşağıdaki görseledekine benzer tek kullanımlık tepsi içinde servis edilecektir.

M



**Pazaritesi-Salı-Carşamba-Perşembe-Cuma Akşam ve Cumartesi coffee break servisi**

Pazaritesi, Salı, Carşamba, Perşembe (saat aralığı): 19:00-21:30

Cuma (saat aralığı): 18:30-21:30

Cumartesi (saat aralığı): 08:15-16:00

### **Yiyecekler**

Pazaritesi-Salı-Carşamba-Perşembe-Cuma Akşam ve Cumartesi öğle yemeği sonrası:

2 çesit tatlı kurabiye - 2 çesit tuzlu kurabiye (kişiyeye özel kapalı ekipman içerisinde konulacaktır),

Cumartesi öğleden önce:

1. Taze kasearlı sokak simidi (1 sokak simidinin geyreği kadar: 2 parça),

2. Tatlı çörek

Kişiyeye özel kapalı tek kullanımlık (gıda ile temas uygunlukları olmadır) ambalajlar içerisinde; Taze kasearlı sokak simidi-2 parça, Tatlı çörek (1 adet). Yiyecekler ile birlikte sarf malzemeler (Fıçete, islak mendil, plastik kasear) ( öğrencinin tercihinine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

Yükarıdaki gıda ve sarf ürünleri kişiyeye özel tek tek ambalajlı olarak hazırlandıktan sonra aşağıdaki görseledeki tepsi içine konulara tek kullanımlık tepsi içinde servis edilecektir.

### **Limitisiz İçecek (tüm günler servis edilecektir)**

**Pazaritesi-Salı-Carşamba-Perşembe saat aralığı** 18:00-21:30

**Cuma saat aralığı** 17:00-21:30

**Cumartesi saat aralığı** 08:00-16:00

Demleme Çay (Tek kullanımlık karton bardak ile servis edilecektir)

Bitki Çayları (Tek kullanımlık karton bardak ile servis edilecektir)

Filtre Kahve (Tek kullanımlık karton bardak ile servis edilecektir)

Su - 0,5 litrelik pet şişe ambalajda olacaktır.

İçecekler ile birlikte yiyecekler ve sarf malzemeler (Fıçete, islak mendil vb.) öğrencinin tercihinine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

### **NOTLAR**

- Servis personeli sayısını ikram hizmeti alacak olan kişi sayısını doğrultusunda Üniversite Yetkilisince etkinlik öncesi firmaya bildirilecektir. Hizmet verecek olan kişi/kişiler güler yüzlü, kişisel hijyenine önem veren personeller olacaktır.
- Servis personeli pandemi şartlarına uygun koruyucu ekipmanlarını (gıft ağız maskesi, eldiven vb.) giyerek servis yapacaktır.
- Her gün derslerden önce sınıflara öğrenci sayısı kadar 0,5 litrelik pet şişe su taramızca bırakılacaktır.
- Ders aralarında kontrol edilecek, biten sular tazelenacaktır.
- FİRMA, Hizmetin yerine getirilmesi ile ilgili olarak, mal kabulden satışı ve tüm ara süreçleri de dahil olmak üzere öncelikle Hijyen Eğitimi Yönetmeliği (05.07.2013), Gıda Hijyeni Yönetmeliği (17.12.2011), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (17.12.2011), Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu, TCK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği (26.01.2017) ile birlikte işyerinde yürürlükteki Gıda Mevzuatı na uymak, değişiklik ve yenilikleri takip etmek ve gerektiğinde Üniversite yi bilgilendirmekte yükümlüdür. Yerli Mevzuatta bulunmayan konularla ilgili olarak uluslararası standartlardaki maddeler uygulanır. FİRMA bu konuda tam bilgi sahibi olduğunun aşıkça kabulü ve taahhüt eder.
- Çalışacak personelin HBS kodları ve 1- Güncel aşı kartlarını, 2- Daha önce Covid geçirmişlerse pozitif PCR test sonuçlarını iletilmesi gerekmektedir (Pandeminin toplamların yapıldığı tarihteki durumuna göre bu maddede güncelleme yapılabilir).
- Set-up ta el dezenfektanı bulundurulacaktır.
- Yukarıdaki menüler belirtilen saatlerde ve eksiksiz hazırlanacaktır. Kişiyeye özel hazırlanmış kapalı kutu ambalajlar kişiyeye 1 adet servis edilecektir. Sıcak içecek ve 0,5 litrelik pet şişe su limitisiz servis edilecektir.
- Tuz, baharat çesitleri (toz karabiber, kırmızı pulbiber, kekik vb.) ve kurdan tek kullanımlık kişiyeye özel ambalajlı olarak servis edilecektir. Salata servis edileceği günlerde firma taze limon dilimi, elma şırası ve

natürel sızma zeytinyağı hazır bulunduracaktır. Kroton ve taze limon dilimi bulundurulacak tercihe göre

çorba ile servis edilecektir.

Menüler 15 gün önceden Üniversite onayına sunulacaktır.

Kafeteryadaki masa ve sandalyeler ÜNİVERSİTE'ce sağlanacak, bunun dışındaki tüm ekipmanlar

tarafımızca sağlanacaktır.

Firma Merkez Mutfağında daimi olarak Gıda Mühendisi istihdam edecek ve ÜNİVERSİTE'ce istenilen

evrakları(Diploma, SGK işe girişi bildirgesi vb.) ibraz edecektir. FIRMA hizmet'in takibinde ve hizmet'in

yerine getirilmesinin her aşamasında, ÜNİVERSİTE ile işbirliği yapacaktır.

FIRMA'nın ÜNİVERSİTE Kampüs'ünde çalışacak personel için belgelerin tam olarak işe başlamadan bir

önceki gün en geç saat 11:30'a kadar ÜNİVERSİTE'ye teslim etmesi gerekmektedir. Bu belgeler: Nüfus

Çüzdan Sureti, 1 (bir) adet Vesikalık Fotoğraf, Telefon numarası, Yerleşim Yeri ve Diğer Adres Belgesi,

Diploma, SGK İşe Giriş Bildirgesi, Adli Sicil Kaydı Belgesi (1 (bir) ay içinde alınmış), PA Akciğer Grafisi

Raporu, Gaita Mikroskopisi Raporu, Gaita Kültürü Raporu, Burun-Bogaz Kültürü Raporu, ve Hepatit A ve B

testi (Anti HAV total, HBSAG ve Anti HBS), Hepatit test sonuçlarına göre gerekli aşı uygulamaları,

FIRMA'nın işyeri hekimi denetiminde gerçekleştirilecektir. Gaita Kültürü, Gaita Mikroskopisi, Burun-

Bogaz Kültürü, Hepatit A ve B testlerinin 6 (altı) ayda bir, Akciğer Grafisi'nin yılda 1 (bir) yenilenmesi ve

rapor sonuçlarının ÜNİVERSİTE Yetkilisine teslim edilmesi gerekir.

FIRMA'nın ÜNİVERSİTE Kampüs'ünde çalışacak olan personellerinin, yönetmeliğin zorunlu kıldığı T.C.

Millî Eğitim Bakanlığınca Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğünden "Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar için

Hiyen Eğitimi" kursu bitirme belgesini işe başlamasını takiben en geç 20 (yirmi) gün içerisinde

ÜNİVERSİTE Yetkilisine teslim edilmesi gerekir.

FIRMA personelinin işten ayrılması durumunu ÜNİVERSİTE'ye en az 1 (bir) iş günü önceden

bildirecektir.

FIRMA; Entegre Yönetim Sistemleri(ISO 9001, HACCP ve/veya ISO 22000) belgelerine sahip olacak ve

bu sistemlere ait dokümanları ÜNİVERSİTE kampüsleri içerisinde sorumlu olduğu dahilindeki alanlarda

uygulayacak, bu belgeleri Üniversite Yetkilisine ibraz edecektir. FIRMA ayrıca ileride gikabileceği ilgili

mevzuat kapsamındaki belgeleri takip ederek zamanında sahip olmakla yükümlü olacaktır

FIRMA; gıda temini, Hammade ve Temizlik Kimyasal Markaları tablosu ve Türk Gıda Kodeksi

Etiketleme Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Etiketlenme Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair

standartları uygulayan ve bunların sertifikalarına sahip kurum ve kuruluşlardan yapacaktır.

-T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı (TOB) İşletme Kayıt Belgesi

-ISO 9001

-ISO 22000

-İyi Üretim Uygulamaları (GMP)

-HACCP

FIRMA, servise sunduğu her üründen en az 250 gr (ikiyüzelli Gram) olacak şekilde Steril numune alma

tekniklerine uygun sahit numune olarak 3 (üç) gün / 72 (yetmişiki) saat uygun koşullarda saklayacaktır.

Gerktiğinde bu numuneler ÜNİVERSİTE tarafından akredite ve onaylı bir laboratuara gönderilerek analiz

ettirilebilecektir. Analiz raporlarına göre gıda zehirlenmesi tespiti olması halinde Tarafar zehirlenmenin

tanımını aşagıda tarif edilen şekilde kabul etmiş sayılırlar. FIRMA'nın servise sunduğu yemekleri tüketen

kişilerde bulantı/kusma/ışhal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tahil sonucunda kesin zehirlenmesi tanısı konulmuş ise FIRMA'dan ilgili güne ait yemekler için

Yemekler her gün için taze ve günlük hazırlanacaktır.

• Feceteler; kişiye özel hazırlanacaktır ve beyaz renkli olacaktır. Pipetler kişiye özel ambalajlı olacaktır.

• Bistroler; banket masaları ve örtüleri tarafımızdan sağlanacaktır. İçecek servisi personelinizce otomatlan

yapılacaktır. Misafirlerin içeceği self servis alması uygun değildir.

• Firma kullandığı mutfak alanlarının(ekipmanlar dahil) tümünün ve servis alanının( Üniversiteye ait masa ve

sandalyeler dahil) Üniversitenin firmaya kullanım alanı olarak belirlendiği tüm alanların hijyenik temizliğini

sağlayacaktır.

• Firma, Üniversiteye ait ekipman ve mutfak malzemelerini bedelsiz olarak kullanacaktır. Firma, Üniversite

tarafından sağlanan, BK-3'de belirtilen ekipmanların iyi şartlarda bakılması, korunması, kullanılması ve

gerekli tamirat ve bakımlarının yapılmasından sorumludur. Üniversite'ye ait ekipmanların bakım, tamirat

işleri, Üniversite'nin onayladığı ilgili Firma harcinde bir Firma'ya yaptırılmaz. Firma, Üniversite'nin

sağladığı malzeme, ekipman ve makineleeri kullanım prosedürlerine uygun olarak işletecektir. Bu

ekipmanların onarım ve tamir bedeli Üniversite tarafından ödendir ve sonra %50'si (yüzdde elli'si) Firma'ya

yaşatma fatura olarak kesilir. Kullanım hatasından kaynaklı olan bedelin tamamı ise Firma tarafından

karşılacaktır. Firma sorumluluğu dahilindeki bütün alanlarda (üretim, mal kabul, soyunma odaları, duşlar,

wc'er, personel dinlenme alanları, depolar, personel yemekhanesi, servis, bulasıkhaneler vb.) meydana

gelebilecek her türlü bakım ve onarım giderini karşılamakla yükümlüdür.

• Firma, kullandığı uzatma kabloları dahil, tüm elektrikli cihazlar ( gay-kahve makineleri, ısıtma/

soğutma/pisirme işlevi olan diğer cihazlar vb.) CE/TSE onaylı olacaktır.(Gay Kazanlar/Çay Kazanları/makineleri için

güncel TSE standardı TS EN 60335-2-47'dir). Firmamızın kullandığı tüm cihazlarda topraklama hatı

olacaktır.

• Etkinlik de kullanılacak elektrik enerjisi Üniversite tarafından sağlanacaktır. Gerekli kablo ve minimum

3x2,5 mm² kesitinde uzatma Firma tarafından sağlanacaktır. Kablolar hizmet veren firma çalışanlarının ve

hizmet verilen kişilerin takılıp düşmesine sebep olmayacak şekilde, yürüme yolundan uzaga



- yerleştirilecektir. Çoklu prizler yağ ve su sızması / dökülmesi tehlikesinin bulunduğu alanlardan uzakta, korunaklı olarak kullanılacaktır. Kablolarda ek, sarı, bant bulunmayacaktır. Yüksek enerji harcayan fırın vb. ekipman için enerji alınırken göklu prizlerle birbirine bağlanarak uzatılan kablo kullanılmayacaktır.
- Büfeler, malzemeleri ve servis ekipmanları şık seçilecek ve Üniversite onayına sunulacaktır(örneğin: filtre kahve makinesi profesyonel gıft potlu model olması tercihimizdir).
- Gay Markası; Doğadan Gizli Bahçe, Lipton İlk Hasat veya Gaykur Rize Turist olacaktır.
- Pet şişe ve damacana su(gay-kahve demlemek için); Saka, Hayat, Erikli, Pınar veya Nestle markalı olacaktır tarafımızca sağlanacaktır.
- Altınzade Dijital Kampüste Giriş Kat, 1. kat ve 2.katta hizmet verecektir. Katlarda göstereceğimiz yerlere coffee break set-uplar kurulacaktır.
- Günlük servis sayısına göre Üniversite yetkilisiyle mutabık kalınacak adette bistro masa örtüsü(siyah renk streç) firmaca sağlanacaktır.
- Kağıda sarılı toz ve esmer şeker kullanılmaktadır ayrıca tatlandırıcı bulundurulacaktır.
- Tek kullanımlık karıştırıcı bulundurulacaktır.
- Firma atıklar için yeterli sayıda pedallı çöp kovaları temin edecek, içlerine çöp poşeti sağlayacak ve doldukça atıkları Üniversite yetkilisinin yönlendireceği alana boşaltacaktır.
- Hammaddede ve temizlik kimyasal markaları(EK-1) ile asgari yemek porsiyon gramajları(BK-2) tablolarında belirtilen şekilde olacaktır.